Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Витражное печенье

28 декабря 2020 11:09 · https://open-cook.ru/recipes/vitrazhnoe-pechenie



Поистине волшебное печенье. Вкусное, конечно. Но ещё и интересное, особенно для детей.

Все дело в леденцах. Если взять сахарное печенье, вырезать середину и заполнить его леденцом, то получится в итоге печенье с цветным леденцовым стёклышком внутри. У меня более-менее приличные печеньки стали появляться только к третьему противню. Если хотите более приличный результат, то леденцы лучше

измельчить (хоть колотушкой по пакету через полотенце) иначе если их будет много, то они запузырятся и не будут прозрачным. У меня не было ни времени, ни сил на это. Конечно, прозрачности как у стекла не нужно ждать.



Примерно на 30 штук среднего размера (количество зависит от размера формочек).

- 200 гр сливочного масла комнатной температуры
- 100 гр сахарной пудры
- 2 желтка
- 300 гр муки
- 1 пакетик (10 гр) разрыхлителя
- 2 щепотки соли

Масло взбить с сахарной пудрой пока масса не станет кремовой и белой, минуты 2-3.



Добавить желтки, взбить до однородности.



Смешать муку, разрыхлитель и соль, просеять в масляную массу.



Лопаткой или ложкой замесить тесто, я замешивала руками. Долго мешать не надо, как соберётся в однородную массу, так и все.



Разделить тесто на две части. Каждую раскатать между двумя листами пергамента до толщины 2-3 мм. Тоньше раскатывать не надо, иначе печенье станет очень хрупким.



Убрать тесто в морозильник минут на 10. Если оно слишком замерзло, дать ему время немного отойти, чтобы получилось вырезать печенье.

Итак, вырезать формочками печенье и осторожно переложить на противень, застеленный бумагой.



Уже на противне вырезать серединку любой маленькой формочкой. Тесто немного капризное, с ним лучше работать быстро и в прохладном помещении. В центр каждого отверстия положить леденец (мы купили самые маленькие).



Печь 6-8 минут при 180 градусах, ну или пока печенье не подрумянится немножко, а леденцы не расплавятся.

Снять пергамент с печеньем с противня, дать остыть.


Open 24
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой